

«Утверждаю»

Генеральный директор АО КСП «Волна»

*И.О. Яхина*  
И.О. Яхина

« 01 » ~~сентября~~ октября 2023 г.



**АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ  
БЛЮД СВОБОДНОГО ВЫБОРА ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ С РАЗДАЧИ  
ЧЕРЕЗ ТЕРМИНАЛЫ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ  
НЕВСКОГО РАЙОНА Г. САНКТ – ПЕТЕРБУРГА  
(2023 – 2024 г.)**

	Наименование	№ Технологичес- кой карты, рецептуры	Сборник	Рекоменду- емый выход г
--	--------------	---	---------	----------------------------------

**1-я неделя**  
**ПОНЕДЕЛЬНИК 1- день**

	<b>1 БЛЮДА</b>			
	Суп картофельный с фасолью и курой ( филе)	108	2013	250/ 15
	Щи со свининой и сметаной	83	2008	250/10/5
	<b>2 БЛЮДА</b>			
	Рыба, запечённая с помидорами	351	2013	100
	Котлета натуральная из филе птицы (на шпажке)	454	1996	100
	Мясо тушеное	257	2008	100
	Кура запечённая ( крылышки куриные)	450 т/т/к	1996	150
	Свинина по - деревенски	9.212 т/т/к	2005	100
	Капуста цветная, запеченная под соусом	287	2004	210
	<b>ГАРНИРЫ</b>			
	Ризотто с овощами	548	2011	180
	Картофель запечённый ( с чесноком и укропом)	474 т/т/к	1996	180
	Каша гречневая рассыпчатая	302	2011	180
	<b>3 БЛЮДА</b>			
	Компот из кураги	401	2008	200
	Напиток клюквенный	437	2008	200
	Чай с сахаром	430	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2- вида			



Наименование	№ Технологичес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекоменду емый выход г
1-я неделя Вторник 2-й день			
<b>1 БЛЮДА</b>			
Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	84	2013	250/15/5
Уха карельская со сливками и филе рыбы (горбуша, треска)	204 т/т/к	1997	200/30
<b>2 БЛЮДА</b>			
Пельмени из говядины и свинины собственного производства отварные с маслом сливочным	661	1996	200/10
Шницель натуральный рубленый из говядины	271	2008	100
Птица по – столичному (филе курицы, запечённое в белой панировке)	456т/т/к	1996	100
Рыба, запечённая по - уральски	319 т/т/к	1996	100
Поджарка из свинины	376	1996	75/25
Овощи фаршированные мясом и рисом (перец и помидоры свежие, соус сметанный)	303 т/т/к	2008	245
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Капуста цветная отварная	126	2008	180
Спагетти с овощами	332 т/т/к	2008	180
Картофель отварной	333	2008	180
<b>3 БЛЮДА</b>			
Напиток из чёрной смородины	771	1997	200
Чай с сахаром	430	2008	200
Компот из вишни	394	2008	200
Выпечные изделия собственного производства 2- вида			



Наименование	№ Технологичес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекоменду емый выход г
<b>1-я неделя</b>			
<b>Среда 3-й день</b>			
<b>1 БЛЮДА</b>			
Суп картофельный с вермишелью и курой (филе)	100	2008	250/10
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	91	2008	250/10/5
<b>2 БЛЮДА</b>			
Свинина, запеченная с сыром	9.212	2005	100
Шашлык из рыбы ( треска, запечённая на шпажке)	371т/т/к	1997	100
Филе из кур в белках ( запеченное в яйце)	10.15т/т/к	2005	100
Котлеты натуральные рубленые ( колбаски на шпажке)	414 т/т/к	1996	100
Биточки по - белорусски	479	1997	100
Запеканка капустная с маслом сливочным	155	2008	240/10
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Макаронные изделия отварные	331	2008	180
Пюре картофельное	335	2008	180
Рагу овощное	351	2008	200
<b>3 БЛЮДА</b>			
Напиток лимонный	436	2008	200
Чай с сахаром	430	2008	200
Компот из кураги	401	2008	200
Выпечные изделия собственного производства 2- вида			

Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход г
--------------	------------------------------------	---------	--------------------------

**1-я неделя**  
**Четверг 4-й день**

<b>1 БЛЮДА</b>			
Суп крестьянский с крупой (перловой) и курой (филе)	94	2008	250/10
Суп картофельный с горохом и говядиной	99	2008	250/10
<b>2 БЛЮДА</b>			
Кура запечённая (ножки куриные)	450 т/т/к	1996	150
Шницель свиной отбивной	382	1996	100
Котлеты пожарские	876т/т/к	2011	100
Рыба «Аппетитная»	385	2004	150
Говядина рубленая запеченная – «Нежная» (фарш мясной, запечённый с яйцами)	9.151т/т/к	2005	120
Зразы картофельные с соусом сметанным с томатом	146	2008	200/50
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Капуста свежая тушёная	131	2008	180
Рис отварной	325	2008	180
Картофель запечённый (с чесноком и укропом)	474 т/т/к	1996	180
<b>3 БЛЮДА</b>			
Компот из вишни	394	2008	200
Чай с сахаром	430	2008	200
Напиток апельсиновый	436	2008	200



Выпечные изделия собственного производства 2- вида			
Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход г

**1-я неделя  
Пятница – 5 день**

<b>1 БЛЮДА</b>			
Борщ сибирский с мясными фрикадельками и сметаной	80/68	2008	250/30/10
Суп из овощей со сметаной говядиной отварной	95	2008	250/10/10
<b>2 БЛЮДА</b>			
Рыба, запечённая с помидорами	351	2013	100
Шницель ( из филе кури)	382 т/т/к	1996	100
Зразы рубленые из кур с омлетом и овощами	298	2011	100
Печень по-деревенски (запеченная в яйце)	409 т/т/тк	1996	100
Бефстроганов	375	1996	100
Кабачки фаршированные мясом и рисом ( соус сметанный)	303 т/т/к	2008	250
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Каша гречневая рассыпчатая	302	2011	180
Пюре картофельное	335	2008	180
Капуста цветная отварная	126	2008	180
<b>3 БЛЮДА</b>			
Кисель из клюквы	403	2008	200
Чай с сахаром	430	2008	200
Компот из свежих груш	394	2008	200
Выпечные изделия собственного производства 2- вида			



Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход г
--------------	------------------------------------	---------	--------------------------

**1-ая неделя  
Суббота 6 –й день**

<b>1 БЛЮДА</b>			
Бульон овощной с яйцом и пирожком сдобным печёным с рисом	67 213 451	2008	250 20 50
Суп картофельный с мясными фрикадельками	97 68	2008	250 25
<b>2 БЛЮДА</b>			
Куриная грудка, фаршированная ( рулетики фаршированные )	854т/т/к	2011	100
Рыба припущенная	227	2011	100
Свинина « Аппетитная»	9.25.т/т/к	2005	100
Лазанья по – школьному из курицы	к/к	к/к	200
Печень по – строгоновски	256	2008	100 (50/50)
Филе из кур в сыре (запеченное)	10.14т/т/к	2005	100
Оладьи капустные, соус сметанный	218	2013	200/50
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Рагу овощное	351	2008	200
Макаронные изделия отварные	331	2008	180
<b>3 БЛЮДА</b>			
Компот из кураги	401	2008	200
Чай с сахаром	430	2008	200
Компот из чёрной смородины	375	2010	200
Выпечные изделия собственного производства 2- вида			



Наименование	№ Технологичес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекоменду емый выход г
--------------	--	---------	---------------------------------

**2-ая неделя**  
**ПОНЕДЕЛЬНИК 7-й день**

<b>1 БЛЮДА</b>			
Щи из квашеной капусты с говядиной и сметаной	85	2008	250/15/5
Суп картофельный с рыбными фрикадельками	92 69	2008	250 30
<b>2 БЛЮДА</b>			
Рыба, запеченная с яйцом и отварным картофелем с маслом сливочным	236	2008	200/10
Тефтели с яйцом	5.43	2002	120 (80/40)
Свинина, запечённая с сыром ( по – французски)	9.212т/т/к	2005	100
Птица по – столичному (филе кури, запечённое в белой панировке)	456т/т/к	1996	100
Котлеты натуральные рубленые ( колбаски на шпажке)	414 т/т/к	1996	100
Голубцы с мясом и рисом (соус сметанный с томатом)	304/372	2008	180/70
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Рис припущенный с томатом	327	2008	180
Картофель отварной	333	2008	180
Макароны отварные с овощами	332	2008	180
<b>3 БЛЮДА</b>			
Компот из вишни	394	2008	200
Кисель из брусники	403	2008	200
Компот из апельсинов	399	2008	200
Выпечные изделия собственного производства 2- вида			



Наименование	№ Технологичес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекоменду ем ый выход г
--------------	--	---------	----------------------------------

**2-ая неделя  
ВТОРНИК 8-й день**

<b>1 БЛЮДА</b>			
Суп картофельный с бобовыми, говядиной и гречками (с горохом)	99 73	2008	250/10/10
Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	76	2008	250/15/5
<b>2 БЛЮДА</b>			
Свинина по - болгарски	9.212 т/т/к	2005	100
Котлета натуральная из филе птицы (на шпажке)	454т/т/к	1996	100
Пельмени запеченные в сметане	669	1996	220
Рыба тушёная в томате с овощами	231	2008	100
Котлета полтавская	427т/т/к	1996	100
Кура запечённая (крылышки куриные)	450 т/т/к	1996	150
Зразы картофельные с луком и яйцом, маслом сливочным	146к/к	2008	240/10
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Пюре картофельное	335	2008	180
Каша гречневая рассыпчатая	302	2011	180
Ризотто с овощами	548	2011	180
<b>3 БЛЮДА</b>			
Напиток апельсиновый	679	2013	200
Чай с сахаром	430	2008	200
Кисель из клюквы	403	2008	200
Выпечные изделия собственного производства 2- вида			



Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход г
--------------	------------------------------------	---------	-----------------------

**2-ая неделя  
Среда 9-й день**

<b>1 БЛЮДА</b>			
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	84	2008	250/10/5
Суп картофельный с мясными фрикадельками	97 68	2008	250 25
<b>2 БЛЮДА</b>			
Рыба «Аппетитная»	385	2004	150
Шницель (из филе курицы)	382 т/т/к	1996	100
Котлеты мясо – картофельные по-хлыновски	417	1996	100
Индейка, тушеная в соусе с овощами	308	2008	250
Кура запеченная (ножки куриные)	450 т/т/к	1996	150
Перец, фаршированный мясом и рисом (соус сметанный)	303 т/т/к	2008	250
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Капуста цветная отварная	126	2008	180
Картофель тушеный	133	2008	180
Макаронные отварные с овощами (паста – школьная с овощами), соус томатный	332 364	2008	180 40
Рис отварной	325	2008	180
<b>3 БЛЮДА</b>			
Напиток клюквенный	437	2008	200
Чай с сахаром	430	2008	200
Компот из свежих мандаринов	399	2008	200
Выпечные изделия собственного производства 2- вида			



Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход г
--------------	------------------------------------	---------	--------------------------

**2-ая неделя  
Четверг 10 -й день**

<b>1 БЛЮДА</b>			
Рассольник ленинградский с курой (филе) и сметаной	91	2008	250/10/5
Суп крестьянский с крупой, говядиной и сметаной	94	2008	250/15/5
<b>2 БЛЮДА</b>			
Свинина, запеченная с овощами	9.217	2005	260
Филе из кур в белках ( запеченное в яйце)	10.15 т/т/к	2005	100
Сиченики рыбные ( по – капитански)	8.55.т/т/к	2005	100
Котлета особая (говядина, свинина)	269	2011	100
Битки старинные по - боярски	1.305 т/т/к	2002	100
Капуста цветная, запеченная под соусом	287	2004	210
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Картофель отварной	333	2008	180
Рагу овощное	351	2008	200
Каша гречневая рассыпчатая	302	2011	180
<b>3 БЛЮДА</b>			
Компот из вишни	394	2008	200
Кисель из сока плодово - ягодного	411	2008	200
Чай с сахаром	430	2008	200
Выпечные изделия собственного производства 2- вида			



Наименование	№ Технологичес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуе мый выход г
<b>2-ая неделя</b>			
<b>Пятница 11 -й день</b>			
<b>1 БЛЮДА</b>			
Суп картофельный с рыбой	92	2008	250/25
Борщ сибирский с говядиной и сметаной	80	2008	250/10/10
<b>2 БЛЮДА</b>			
Котлеты натуральные в соусе запечённые (из нарезанного филе кури с соусом сметанным, запечённые)	491т/т/к	1997	100
Битки « Российские»	9.161	2005	100
Гуляш ( из говядины)	260	2011	100
Птица по – столичному (филе кури, запечённое в белой панировке)	456т/т/к	1996	100
Филе форели припущенное, соус тар – тар	229 т/т/к	2008 т/т/к	60/ 30
Голубцы овощные	177	2008	250
<b>ГАРНИРЫ</b>			
Ризотто с овощами	548	2011	180
Капуста свежая тушёная	131	2008	180
Макаронные изделия отварные	331	2008	180
<b>3 БЛЮДА</b>			
Компот из свежих яблок	394	2008	200
Чай с сахаром	430	2008	200
Компот из чёрной смородины	375	2010	200
Выпечные изделия собственного производства 2- вида			



	Наименование	№ Технологичес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуе мый выход г
--	--------------	--	---------	------------------------------

**2-ая неделя**  
**Суббота 12 -й день**

	<b>1 БЛЮДА</b>			
	Суп – лапша домашняя с курой отварной	86	2012	250/10
	Суп картофельный с крупой и говядиной ( с рисом)	101	2011	250/15
	<b>2 БЛЮДА</b>			
	Шницель ( из филе куры)	382 т/т/к	1996	100
	Печень по-строгановски	255	2011	50/50
	Свинина тушёная с капустой и яблоками	269	2008	280
	Котлета куриная по - белоруски	10.35.	2005	100
	Рыба, запечённая с луком, по - домашнему	397	2001	100/10
	Шницель из капусты, фаршированный говядиной	465т/т/к	2011	200
	с соусом основным белым	360	2008	30
	<b>ГАРНИРЫ</b>			
	Картофель отварной	333	2008	180
	Каша гречневая рассыпчатая	323	2008	180
	<b>3 БЛЮДА</b>			
	Кисель из яблок	352	2011	200
	Чай с сахаром	430	2008	200
	Напиток клюквенный	437	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2- вида			